Programme de formation
PRÉPARATIONS FROMAGÈRES : INSPIRATIONS, CRÉATIONS ET RÉALISATIONS

7,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Conquérir une clientèle plus large
- Améliorer sa rotation et sa marge
- Proposer une nouvelle gamme de produits

Public visé

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

Pré-requis

Aucun

Description

Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (15 minutes)

PARTIE 1 : Approche organisationnelle et économique du développement de l'offre (1 heure et 45 minutes)

- Gérer son temps :

- Inclure le développement d'une offre de préparations fromagères dans ses plannings

- Redéfinir les missions des collaborateurs afin de mener à bien le développement de l'offre

- Anticiper la demande

- Limiter ses pertes :

- Identifier les produits susceptibles d'être valorisés au travers d'une préparation fromagère

- Identifier les possibilités de valoriser ses produits par les préparations fromagères

- Anticiper la demande

- Organiser son espace de travail et inventorier le matériel nécessaire

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
PRÉPARATIONS FROMAGÈRES : INSPIRATIONS, CRÉATIONS ET RÉALISATIONS

7,00 heures

PARTIE 2 : Apprentissage des gestes techniques (1 heure et 30 minutes)

- Présentation par le formateur des recettes à réaliser et présentation des gestes à effectuer pour mener à bien leurs préparations
- La réalisation d'une cheeseball, d'un entremets, d'un fumage, d'un enrobage

PARTIE 3 : Réalisation d'une recette traditionnelle (2 heures)

- Mise en pratique des démonstrations effectuées précédemment
- Suggestions d'appropriation des recettes en mobilisant ses sens
- Réalisation d'une cervelle des canuts, d'un beurre aromatisé, d'un fontainebleau
- Propositions de variations à ces recettes

PARTIE 4 : Réalisation de recettes fromagères personnalisés (1 heure et 15 minutes)

- Travail sur les associations judicieuses à partir des produits disponibles. Tests d'accords et de protocoles
- Réalisation individuelle de recettes fromagères créatives
- Évaluation sensorielle des réalisations & ébauche de fiches techniques

Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction (15 minutes)

Modalités pédagogiques

Présentiel

Moyens et supports pédagogiques

- Formateur expert au métier de crémier-fromager
- Salle adaptée à la pratique
- Apport théorique et exercices pratiques
- Utilisation de matériels spécifiques et de matières premières
- Livret stagiaire
- Évaluation des compétences
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
PRÉPARATIONS FROMAGÈRES : INSPIRATIONS, CRÉATIONS ET RÉALISATIONS

7,00 heures

Modalités d'évaluation et de suivi

Bilan oral et évaluation des compétences